

## Bodega 1900, la recuperación contemporánea de un clásico

Abierta en 2003, la Bodega 1900 de Albert Adrià convierte la cultura del aperitivo en una propuesta gastronómica para disfrutar a la mesa, sentados, como comida principal. El sabor de antaño, como nunca antes fue apreciado.

Por Toni Castillo ----- 23 de febrero de 2017



Bodega 1900

**Por suerte para sus acólitos, el aperitivo resurgió.** La hora del vermut, esa costumbre tan de antaño lleva años de vuelta y con ella negocios intrínsecos a nuestra cultura, a nuestras ciudades, a nuestros pueblos y nuestros barrios como son las bodegas. Algunas históricas, al abismo del cierre, han conseguido recuperarse. Y otras modernas, de nuestros tiempos, han surgido recuperando un bendito sabor pretérito.

Uno de estos últimos espacios, uno de los pioneros desde que comenzase a andar hace más de tres años, **fue y continúa siendo Bodega 1900**. Un local obra y gracia de **Albert Adrià** situado en Barcelona, en la candente zona del Paral·lel, prácticamente enfrente del imprescindible Tickets. Una vermutería que renuncia a la barra clásica para abrir su trastienda a la sala, convertirse en restaurante y llevar a las mesas los platillos que normalmente se degustarían de pie o sentados sobre un taburete.



Bodega 1900

Pero lejos de ser concebido para el aperitivo en sí mismo, para tomar algo y marcharse a darse el festín en otro lado, esta bodega contemporánea aboga por un concepto culinario en el que las recetas tradicionales, el vermut y las elaboraciones típicas de las vermuterías **componen una propuesta para disfrutar sentados y a la mesa**, como una comida al completo o una cena.

Teniendo por inspiración más allá del concepto **la visita diaria al mercado y el mejor producto de temporada** que inunde los puestos, la carta se encuentra trufada de escabeches, confitados, salazones, conservas y cocina al carbón.

Es una **carta corta, concreta**, en la que saltan a la vista varias variedades de aceitunas encapsuladas, las famosas esferificaciones. Sencillas pero espectaculares patatas *chipscaseras* con la denominada salsa de vermut, hecha con pimentón. Anchoas de Sanfilippo, sin más presentación que ellas mismas en todo su esplendor. También gamba roja de Vilanova. Mojama de atún con

almendras, una excelsa combinación. Molletes como el de calamares picantes, servido sobre un taco de madera con el género sobresaliendo. Un lomo de vaca curado en sal y especias, con gran sabor o una codorniz a la brasa con mostaza. Y, por supuesto, jamón ibérico y embutidos varios.



Bodega 1900

Bodega 1900 sorprende por su sencillez y calidad, por haber llevado más allá la cultura del aperitivo, convirtiéndola en comida principal, y por alejarse de cualquier pretenciosidad. No lo hay en el local, perfectamente ambientado, ni en el servicio o la propuesta. **Para repetir y repetir.**

## Bodega 1900

### **Dirección**

Calle de Tamarit, 9108015 Barcelona

### **Teléfono**

933252659

### **Web**

[www.bodega1900.com](http://www.bodega1900.com)

### **Tipo de cocina**

Española

### **Rango de precio**

30€-70€